91 477 1327 / 01



Copertina: carta ecologica non riciclata
Pagine interne: carta riciclata al 100%

FORNI DA INCASSO (IT)

FOURS ENCASTRABLES (FR)

BUILT-IN OVENS (GB)

HORNOS EMPOTRADOS (ES)

INBOUWOVENS (NL)

EINBAUHERDE (DE)



Verwijderen van de deur (afb. 11)

Om het schoonmaken van de oven te vereenvoudigen is het mogelijk de deur te verwijderen.
De deur van de oven volledig verwijderen en de drie lipjes van de pakking «**A**» in de buurt van de scharnieren, verwijderen.
De heveltjes «**B**» van de scharnieren naar voren tot aan de stop oplichten en de deur half sluiten door haar op de heveltjes «**B**» te laten rusten.
De deur aan de zijkant beetpakken half sluiten en naar boven optillen zodat zij volledig loskomt.
Om de deur weer opnieuw te monteren, in omgekeerde volgorde te werk gaan, de scharnieren gelijktijdig, zowel rechts als links in de openingen steken, de deur volledig openen en de heveltjes «**B**» losmaken en de drie lipjes «**A**» van de pakking weer terugplaatsen.
Nu zal de deur weer normaal kunnen worden gesloten.

Verwijderen van de binnenruit van de deur (afb. 12)

Het is mogelijk, indien eventueel de ruiten van de deur aan de binnenkant schoon moeten worden gemaakt, de binnenruit te verwijderen.

1. **Let op**, nadat de ruit is verwijderd kan de deur zich sluiten met de veer. Het wordt aangeraden de deur van de oven te verwijderen, alvorens deze handeling uit te voeren.
2. De twee schroeven «**A**» twee slagen los draaien, op deze wijze komt de binnenruit vrij.
3. Met de handen de onder- en bovenkanten beetpakken de ruit «**B**» recht naar u toe trekken tot zij volledig is verwijderd.
4. Als het schoonmaken is voltooid de binnenruit weer opnieuw plaatsen. In omgekeerde volgorde te werk gaan, en erop toezien dat de drager «**C**» achter, onder de ruit blijft.

Belangrijk - Als de oven werkt, moet de binnenruit van de oven altijd zijn gemonteerd, het reflecterende oppervlak moet naar de binnenkant van de oven zijn gericht (het reflecterende oppervlak is op de juiste wijze geplaatst als het opschrift in de stand «**D**» kan worden gelezen).

Inhalt

Allgemeine Hinweise

WICHTIG - Dieses Gerät ist einfach zu gebrauchen. Um jedoch optimale Resultate zu erzielen, sollten das vorliegende Handbuch unbedingt vor Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam gelesen und alle darin enthaltenen Anweisungen genau befolgt werden. Das Handbuch enthält die Anweisungen hinsichtlich Installation, Gebrauch und Pflege, die aus Gründen der Sicherheit unbedingt zu beachten sind. Das Handbuch ist sorgfältig aufzubewahren, damit es jederzeit zu Rate gezogen werden kann. Das Handbuch muß das Gerät auch im Falle des Verkaufs oder der Weitergabe stets begleiten.

Die Installation muß vom Fachmann in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers ausgeführt werden. Eine unsachgemäße Installation kann zu Unfällen und infolgedessen zu Schäden an Personen oder Sachen führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

Das Verpackungsmaterial (Nägel, Polystyrolteile, Umreifungsband usw.) nicht in die Hände von Kindern geraten lassen, da es eine potentielle Gefahrenquelle darstellt.

Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß geerdet ist. Dieses Sicherheitserfordernis ist unbedingt sicherzustellen. Im Zweifelsfall eine genaue Kontrolle der Erdungsanlage durch Fachpersonal vornehmen lassen.

Das Gerät darf ausschließlich zu dem Zweck verwendet werden, zu dem es konzipiert wurde. Jeder andere Gebrauch (z.B. zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und somit gefährlich zu betrachten.

Die Öffnungen und Schlitze für Lüftung und Wärmeabfuhr nicht verdecken.

Wenn das Gerät nicht betrieben wird, stets sicherstellen, daß sich die Schalter der Gasbrenner in Schaltstellung Null (AUS) befinden.

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten müssen stets eine Reihe von grundlegenden Regeln beachtet werden:

- Das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen berühren und bei der Bedienung des Geräts nicht auf feuchtem oder nassem Boden stehen.
- Das Gerät nicht den Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.).
- Sicherstellen, daß das Gerät nicht ohne Überwachung von Kindern oder von Personen benutzt wird, die nicht im vollen Besitz ihrer geistigen Kräfte sind.
- Nicht am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

Während und nach Gebrauch des Backofens ist die externe Verglasung der Backofentür sehr heiß. Halten Sie deshalb kleine Kinder vom Backofen fern.

Vor dem ersten Gebrauch des Backofens empfiehlt es sich, den Backofen mit maximaler Temperatur über eine Zeitdauer zu betreiben, die ausreicht, um eventuelle ölhaltige Rückstände zu verbrennen, die zu unangenehmen Gerüchen führen könnten.

Stets Handschuh-Topflappen verwenden, um die Speisen aus dem Backofen zu nehmen.

Vor der Reinigung oder der Pflege ist das Gerät stromlos zu machen. Hierzu den Netzstecker ausstecken oder den Hauptschalter der Anlage ausschalten.

Aus Gründen der Hygiene und der Sicherheit muß das Gerät stets sauber gehalten werden (siehe Anleitungen).

Im Falle einer Panne oder einer Funktionsstörung das Gerät ausschalten und den Gashahn schließen. Nicht versuchen., das Gerät selbst zu reparieren. Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen können gefährlich sein. Stets den Kundendienst verständigen.

Wird das Gerät außer Betrieb genommen, darauf achten, alle die Komponenten unbrauchbar zu machen, die eine Gefahr - vor allem für spielende Kinder - darstellen könnten.

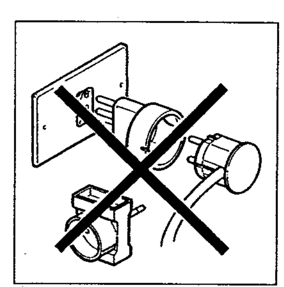


Installationsanleitung

Wichtig! Das Gerät muß vom Fachmann in Übereinstimmung mit den gelten Rechtsvorschriften installiert werden. Das Gerät muß vor Ausführung von Einstellungs- und Wartungsarbeiten und sonstigen Arbeiten spannungsfrei gemacht werden.

Elektrischer Anschluß

Sicherstellen, daß Netzspannung und Leiterquerschnitt der Versorgungsleitung des Installationsorts mit der Nennspannung und dem Anschlußwert übereinstimmen, die auf dem Leistunggsschild links unten an der Geräteumrandung angegeben sind.
Das Gerät muß unbedingt geerdet werden.
Aus diesem Grund müssen der Stecker, der auf die Anschlußleitung geschraubt wird, und die Steckdose, in die der Stecker eingesteckt wird, vom gleichen Typ sein (gemäß CEI-Normen). Vor Ausführung des Anschlusses die Wirksamkeit derErdungsanlage sicherstellen.



Unsere Gesellschaft haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die auf eine fehlende oder mangelhafte Erdung des Geräts zurückzuführen sind.

Installationsseitig ist eine allpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite vorzusehen, die an einer leicht zugänglichen Stelle in der Nähe des Geräts angebracht werden muß.

Hinweis: Ist der Austausch der Anschlußleitung erforderlich, darf der Querschnitt der Leiter des neuen Kabels nicht weniger als 1,5 mm^2 (Kabel 3 x 1,5) betragen; außerdem ist zu berücksichtigen, daß der Erdleiter (gelb-grün) an dem Ende des Kabels, das an das Gerät angeschlossen wird, mindestens 20 mm länger sein muß.
Keine Reduktionen, Adapter oder Abzweigungen verwenden, da es hierdurch zu Überhitzung und Kabelbrand kommen kann.

Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der EWG-Richtlinie 82/499 bezüglich Funkstörungen.



Aufstellung

Das Gerät kann in alle Arten von Möbeln, in das Mauerwerk und in Gehäuse aus Metall, Holz oder mit Kunststoff verkleidetem Holz eingebaut werden, die eine Höchsttemperatur von 90°C ertragen können.

Beim Einbau die in Abbildung 1 angegebenen Maße beachten.
Das Gerät kann unter der Arbeitsplatte oder in einen Hochschrank eingebaut werden; im zweiten Fall ist zu berücksichtigen, daß das Möbel an der Oberseite hinten über eine Lüftungsöffnung von **80/90** mm Tiefe verfügen muß.

Die Befestigung erfolgt mit Hilfe von 4 Schrauben «**A**» an den Ecken des Rahmens der Backofentür (siehe Abb. 1).

Wichtig: beim Einbau des Backofens niemals die Backofentür als Hebel benutzen.
Keinen übermäßigen Druck auf die geöffnete Backofentür ausüben.




Bedienelemente des Backofens

Alle Bedien– und Überwachungselemente sind bei den verschiedenen Ausführungen auf der Bedienblende angeordnet: Elektrobackofen mit Ober–/Unterhitze und Multifunktionsbackofen mit 6 und 8 Funktionen.

Bedienblende
(fig. 2 - 3 - 4)

A - Kontrollampe des Backofens

B - Schalter Kurzzeitwecker

C - Wahlschalter für den manuellen und den zeitgesteuerten Betrieb

D - Temperatur– und Funktionenwahlschalter

E - Temperaturwahlschalter

F - Funktionenwahlschalter

G - Elektronischen Schaltuhr

Kontrollampe des Backofens
(A)

Diese Kontrollampe leuchtet während der Erwärmungsphasen im Backofen. Sie erlischt, wenn im Backofen die mit dem Temperaturwahlschalter eingestellte Temperatur erreicht wurde.
Das anschließende abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrollampe zeigt an, daß die Temperatur im Backofen konstant gehalten wird.

Schalter Kurzzeitwecker
(B)

Zum Aufziehen des Signalgebers den Schalter im Uhrzeigersinn drehen und hierbei den Zeiger auf die gewünschte Zeitdauer einstellen (max. 60 Minuten). Die Einstellung kann stufenlos erfolgen, d.h. auch die Bereiche zwischen den Ziffern können eingestellt werden. Der Backofen wird nicht ausgeschaltet, wenn das akustische Signal ertönt, welches das Ende der Back–/Bratzeit anzeigt.



Wahlschalter für den manuellen und den zeitgesteuerten Betrieb
(C)

Diese Bedieneinrichtung dient zum Backen/Braten im manuellen Betrieb oder mit der Abschaltautomatik.
Schaltstellung für den manuellen Betrieb des Backofens ohne zeitliche Begrenzung.
Die Zahlen von **5** bis **90** entsprechen den Minuten. Die Einstellung erfolgt stufenlos, d.h. es können auch die Werte zwischen den Zahlen eingestellt werden. Für die ordnungsgemäße Einstellung den Schalter zunächst auf 90 drehen und wieder auf die gewünschte Zeitdauer zurückdrehen. Am Ende des Back–/Bratvorgangs, wenn der Schalter automatisch wieder in die Schaltstellung 0 zurückgekehrt ist, wird der Backofen ausgeschaltet.

Temperatur– und Funktionenwahlschalter
(D)

Mit diesem Schalter können die für die zuzubereitenden Speisen geeignete Temperatur und die verschiedenen Backofen–Funktionen eingestellt werden.
Dreht man den Schalter im Uhrzeigersinn bis zur ersten Raste, schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein (die während der ganzen Dauer des Betriebs des Backofens eingeschaltet bleibt). Für die Wahl der Temperatur den Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur zwischen **50** und **250**°C drehen. Wünscht man eine differenzierte Beheizung, kann man nur die Unterhitze oder nur den Grillheizstab einschalten. Dreht man den Schalter bis zum Anschlag, befindet er sich in der Schaltstellung, in der der Drehspießmotor und der Grillheizstab eingeschaltet sind.

Temperaturwahlschalter
(E)

Mit diesem Schalter kann die für die zuzubereitenden Speisen geeignete Temperatur eingestellt werden. Hierzu den Schalter im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Temperaturwert zwischen **50** und **250**°C drehen. Dreht man den Schalter bis zum Anschlag, befindet er sich in der Schaltstellung, die der höchsten Temperatur entspricht und für das Grillen empfohlen wird.
Hinweis: Bei den Modellen mit 8 Funktionen mit Glasbedienblende gibt es nur die vorgegebenen Temperaturwerte, d.h. es können keine Zwischenstellungen gewählt werden.

Funktionenwahlschalter (F)

Bedeutung der Symbole (modellen mit 6 Funktionen)

Symbol	Funktion
	Ober- und Unterhitze
	Unterhitze
	Großgrillheizstab
	Unterhitze + Ventilator
	Großgrillheizstab + Ventilator
	Ober- und Unterhitze + Ventilator

Bedeutung der Symbole (modellen mit 8 Funktionen)

Symbol	Funktion
	Ober- und Unterhitze
	Großgrillheizstab
	Grillheizstab
	Großgrillheizstab + Ventilator
	Heißluft + Unterhitze
	Heißluft
	Ober- und Unterhitze + Ventilator
	Unterhitze + Ventilator

Hinweis: (nur für die Modelle mit 8 Funktionen und Glasbedienblende). Dreht man den Funktionenwahlschalter um eine Raste nach links oder rechts, schalten sich die Backofenbeleuchtung und die Beleuchtung aller Symbole und der Temperaturen ein. Der Backofen ist nun betriebsbereit.

Bedienung der elektronischen Schaltuhr

(Abb. 5)

Die elektronische Schaltuhr Ihres Backofens bietet Ihnen die Wahlmöglichkeit zwischen den Betriebsarten Automatik und Halbautomatik. Sie können also ruhig Ihre Wohnung verlassen und finden bei Ihrer Rückkehr die Speisen auf den Punkt gebacken/gebraten und servierbereit vor. Die Schaltuhr verfügt außerdem über eine Digitaluhr und einen akustischen Signalgeber.
Es folgt eine Erklärung der Tastenfunktionen und der auf dem Display angezeigten Symbole, die Sie kennen sollten, bevor Sie Ihre elektronische Schaltuhr verwenden.

1. Taste Kurzzeitwecker
2. Taste Ende Back–/Bratzeit
3. Taste Back–/Bratzeit
4. Vorlauf–Taste —
5. Rücklauf–Taste +
6. Taste Betriebsartenwahl Automatik/Manuell
7. Displaysymbol (A) automatisches Backen/Braten
8. Displaysymbol ( ) – manuelles Backen/Braten oder Beginn automatisches Backen/Braten
9. Displaysymbol ( ) – Wahl Kurzzeitwecker

Wichtig! Nachdem das Gerät an das Netz angeschlossen wurde und nach einem Stromausfall blinkt die Displayanzeige 0.00. Es muß dann wieder die Tageszeit eingestellt werden.

Einstellen der Tageszeituhr

Nach dem Netzanschluß blinkt das Display und zeigt **0.00** an.
Taste «**6**» drücken: die Anzeige bleibt stehen.
Dann Taste + (bzw. Taste –) drücken: Die Zeit wird bei jedem Tastendruck um eine Minute vorgestellt (u/o zurückgestellt). So lange drücken, bis die Tageszeit und das Symbol ( ) angezeigt werden.



Betriebsart Halbautomatik

Einstellen der Abschaltautomatik (BACK–/BRATZEIT).

Die Beheizungsart und die Temperatur mit den entsprechenden Schaltern wählen.

Taste «**3**» drücken: auf dem Display erscheint die Daueranzeige **0.00**. Die Taste gedrückt halten, und mit Tasten + (oder Taste –) die Back–/Bratzeit einstellen.

Taste «**3**» loslassen: Auf dem Display erscheint die Uhrzeit zusammen mit den Symbolen (A und) Ab diesem Moment läuft die eingestellte Back–/Bratzeit ab.

Betriebsart Automatik

Einstellen der Ein–/Abschaltautomatik (Back–/Bratzeit und ende BACK–/BRATZEIT)

Die Beheizungsart und die Temperatur mit den entsprechenden Schaltern wählen.

Taste «**3**» drücken: auf dem Display erscheint **0.00** als feste Anzeige. Die Taste gedrückt halten, und mit Tasten + (oder Taste –) die Back–/Bratzeit einstellen.

Taste «**2**» drücken: Auf dem Display erscheint die Summe aus Uhrzeit + Back–/Bratzeit. Die Taste gedrückt lassen, und gleichzeitig mit der Taste + die Uhrzeit für das Ende der Back–/Bratzeit einstellen.

Taste «**2**» drücken: Auf dem Display erscheinen die Tageszeit und das Symbol (A), und die Schaltuhr wartet den Beginn der Back–/Bratzeit ab.

ANMERKUNG - Nach Ablauf der Back–/Bratzeit wird der Backofen automatisch ausgeschaltet. Gleichzeitig ertönt ein intermittierendes akustisches Signal (7 Minuten Dauer): zum Ausschalten des Signalgebers die zwei Schalter in Schaltstellung 0 drehen und Taste «**6**» drücken. Auf dem Display werden die Tageszeit und das Symbol ( ) angezeigt. Der Backofen ist nun bereit für den manuellen Betrieb.

ANMERKUNG – Drückt man nach dem Programmieren der elektronischen Schaltuhr die Tasten «**3**» oder «**2**», wird auf dem Display die (verbleibende) Back–/Bratzeit bwz. das eingestellte Ende der Brat–/Backzeit angezeigt.



Kurzzeitwecker

Die elektronische Schaltuhr kann auch nur als Kurzzeitwecker verwendet werden.
In diesem Fall wird der Backofen nicht ausgeschaltet.

Taste «**1**» drücken: Auf dem Display erscheint die Daueranzeige **0.00**. Die Taste gedrückt lassen und mit den +/– Tasten die gewünschte Dauer in Minuten einstellen.

Taste «**1**» loslassen: Auf dem Display erscheint die Uhrzeit und das Symbol . Ab diesem Moment laufen die eingestellten Minuten ab.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint auf dem Display das Symbol . Gleichzeitig ertönt ein intermittierendes akustisches Signal (Dauer 7 Minuten): Zum Ausschalten des Signalgebers die Taste «**6**» drücken.

Drückt man nach der Einstellung die Taste «**1**», erscheint auf dem Display die verbleibende Zeit.

Korrektur/Löschen

Die eingestellten Zeiten können jederzeit korrigiert werden, indem man die entsprechende Funktionstaste und gleichzeitig die Tasten +/– drückt.

Zum Löschen wird die Anzeige auf den Wert **0.00** zurückgestellt. Wenn ein Programm eingestellt wurde, muß man die Taste der zu löschenden Funktion gedrückt halten und die Displayanzeige durch Drücken der Tasten +/– auf Null stellen. Das eingestellte Programm wird so gelöscht.

Löscht man die Back–/Bratzeit, wird automatisch auch die Zeit für das Back–/Bratende gelöscht und umgekehrt.

Die Eingabe von inkohärenten Zeitangaben wird von der Logik der Schaltuhr nicht zugelassen (z.B. eine Zeit für die Back–/Bratzeit die im Widerspruch zur Zeit für das Ende der Back–/Bratzeit steht, d.h. nicht in ihr enthalten ist).

HINWEIS: Das akustische Endsignal kann in drei Tonhöhen eingestellt werden, wenn Taste «**4**» während der Aktivierung gedrückt wird. Zum Ausschalten die Taste «**6**» drücken.



Gebrauch des Elektrobackofens

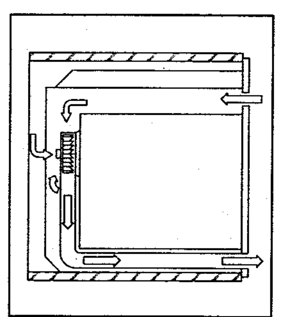
Vorbemerkung

Wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet werden muß, sollte die Tür so kurz wie möglich offen gelassen werden, damit die Temperatur im Backofen nicht so weit absinkt, daß hierdurch das Backergebnis beeinträchtigt werden kann. Um eine Belästigung durch aus dem Backofen ausströmenden Dampf zu verhindern, den Backofen in zwei Stufen öffnen:
zunächst die Tür für die Dauer von 4-5 Sekunden halb geöffnet (5-6 cm) halten und erst dann vollständig öffnen.

Backofenbeleuchtung

Bei den Backöfen mit Ober–/Unterhitze schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein, wenn man den Schalter «**D**» im Uhrzeigersinn um eine Raste dreht.
Die Beleuchtung bleibt während der gesamten Betriebsdauer des Backofens eingeschaltet.
Bei den Modellen mit 6 oder 8 Funktionen schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein, wenn man den Schalter «**F**» auf ein beliebiges Symbol dreht bzw., bei ausgeschaltetem Backofen, die Backofentür öffnet.

Zwangslüftung



Das Gerät verfügt über einen Ventilator, der zwischen der Muffel des Backofens und der Außenhülle angeordnet ist und sich einschaltet, wenn der Backofen eingeschaltet wird. Der Ventilator ist während des Betriebs des Backofens stets eingeschaltet und man kann einen Luftstrom fühlen, der an der Unterseite der Front austritt. Dieser Luftstrom ist ganz normal und somit kein Grund zur Beunruhigung.
N.B. Nach dem Braten/Backen mit hohen Temperaturen sollte der Ventilator noch für 5 bis 6 Minuten eingeschaltet bleiben, um eine Übererhitzung der Ofenbedienblende und -tür und die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.
a) Modelle mit Ober–/Unterhitze: den Temperatur– und Schalter «**D**» auf die erste Raste in Schaltstellung "Backofenbeleuchtung" drehen.
b) Modelle mit 6 und 8 Funktionen: den Schalter «**F**» auf ein beliebiges Symbol drehen und sicherstellen, daß sich der Schalter «**E**» in Schaltstellung 0 befindet.



Traditionelles Backen/Braten (mit Ober- und Unterhitze)

Modelle mit Ober–/Unterhitze
Den Temperatur– und Funktionenwahlschalter zwischen **50** und **250**°C.

Modelle mit 6 und 8 Funktionen
Funktionenwahlschalter auf Symbol 
Temperaturwahlschalter zwischen **50** und **250°**C.

Diese herkömmliche Beheizungsart mit Ober– und Unterhitze eignet sich für das Backen und Braten auf nur einer Ebene. Um das Gericht genau auf den Punkt zu kochen, muß man den Backofen auf die voreingestellte Temperatur vorheizen und das Kochgut in den Backofen geben, wenn die Backofenkontrollampe «**A**» erlischt, d.h. wenn die vorgegebene Temperatur erreicht wurde. **Nur sehr fettes Fleisch kann auch in den kalten Backofen eingeschoben werden.** Tiefgefrorenes Fleisch sollte nicht vor dem Braten aufgetaut werden. Es empfiehlt sich vielmehr, die Temperatur ca. 20°C niedriger und die Kochzeit etwa um 1/4 länger als bei Frischfleisch einzustellen. Im allgemeinen sollten Töpfe oder Formen mit hohem Rand verwendet werden, um die Backofenwände möglichst wenig zu verunreinigen.

Backen/Braten mit Heißluft

(nur für Modelle mit 6 und 8 Funktionen)
Funktionenwahlschalter auf Symbol   
Temperaturwahlschalter zwischen **50** und **250°**C.

Diese Beheizungsart ist für das Backen und Braten auf mehreren Ebenen zugleich geeignet. Der ständige Kreislauf gleichmäßig heißer Luft gewährleistet eine augenblickliche und gleichförmige Verteilung der Hitze. Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden. Im Falle von sehr empfindlichem Konditoreigebäck kann man ihn jedoch vorheizen. Gleichzeitig mit dem Konditoreigebäck kann man auch andere Speisen ganz unterschiedlicher Art zubereiten (Fisch, Fleisch usw.), ohne daß dies den Geschmack und Geruch der einzelnen Speisen beeinflußt. Selbstverständlich ist dies nur möglich, wenn die verschiedenen Speisen bei der gleichen Temperatur gebacken bzw. gebraten werden können.

Grillen mit dem breiten Grill

Modelle mit Ober–/Unterhitze

Temperatur– und Funktionenwahlschalter auf Symb.

Modelle mit 6 und 8 Funktionen

Funktionenwahlschalter auf Symbol

Temperaturwahlschalter auf Symbol

Mit dieser Beheizungsart können Speisen rasch gebräunt werden. Der Rost muß hierzu in die je nach Größe des Grillguts geeignete Einsatzebene (im allgemeinen oben) eingeschoben werden.
Bei kleinen Speisemengen oder bei Speisen, die nur kurz gegrillt werden sollen, die vierte Ebene von unten benutzen. Bei längeren Grillzeiten oder Grillgütern mit großer Oberfläche den Rost (je nach Größe) in eine der darunter liegenden Ebenen einsetzen.

Grillen

(nur für Modelle mit 8 Funktionen)

Funktionenwahlschalter auf Symbol

Temperaturwahlschalter auf Symbol

Mit dieser Beheizungsart spart man Strom. Die Speisen in der Mitte des Rosts anordnen und ansonsten wie im vorherigen Abschnitt vorgehen. Nur für kleine Mengen Kochgut geeignet.

Grillen mit Heißluft

(nur für Modelle mit 6 und 8 Funktionen)

Funktionenwahlschalter auf Symbol 

Temperaturwahlschalter auf Max. 200°C

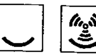
Die Beheizungsart Grill + Heißluft erlaubt eine gleichförmige Hitzeverteilung im Backofen und ein tieferes Eindringen der Hitze in das Grillgut. Sie ist ideal, wenn es gilt, Speisen zuzubereiten, die außen leicht knusprig und innen schön weich sein sollen.
Bei dieser Beheizungsart muß die Backofentür geschlossen bleiben.
Wichtig - Max. kochzeiten 60 Minuten.

Empfindliches Back-/Bratgut

Modelle mit Ober–/Unterhitze

Temperatur– und Funktionenwahlschalter auf Symb.

Modelle mit 6 und 8 Funktionen

Funktionenwahlschalter auf Symbol 

Temperaturwahlschalter zwischen **50** und **250**°C.

Diese Beheizungsart empfiehlt sich für Konditoreigebäck und insbesondere für Torten mit feuchter Decke und wenig Zucker, Obstkuchen, feuchte Süßspeisen in Formen oder auf dem Backblech.
Diese Beheizungsart wird mit optimalen Ergebnissen auch zum Garen von nicht ausreichend gegarten Speisen und für Speisen angewandt, die vor allem nach Unterhitze verlangen.
Der Rost oder das Backblech müssen in die erste oder zweite Ebene von unten eingesetzt werden.

Auftauen

(nur für Modelle mit 6 und 8 Funktionen)

Funktionenwahlschalter auf eines der Symbole mit Ventilator.

Temperaturwahlschalter in Schaltstellung 0.

Bei dieser Funktionen sorgt der Ventilator im Backofen für die Zirkulation der Luft ohne Beheizung und fördert so das rasche Auftauen von tiefgefrorenen Speisen. Hierdurch wird bei rohen, tiefgefrorenen oder aus einem normalen Gefrierschrank kommenden Speisen ein schnelles Auftauen gewährleistet, ohne daß die Gefahr besteht, daß Geschmack und Aussehen der Speisen beeinträchtigt werden.



Grillen mit dem Drehspieß

Modelle mit Ober–/Unterhitze

Temperatur– und Funktionenwahlschalter auf Symb.

Modelle mit 6 und 8 Funktionen

Funktionenwahlschalter auf Symbol

Temperaturwahlschalter auf Symbol oder auf eine Max. Temperatur von 200°C bei Betriebsart Grill + Heißluft

Zum Grillen mit dem Drehspieß die zwei Drehspießlager «**A**» (Abb. 8) auf die Fettpfanne montieren.
Nun den Stab des Drehspießes vorbereiten; hierzu die Spießhalterungen oder die Gabeln verwenden (Abb. 9).
Anschließend den Drehspieß in die zwei Aufnahmen der Drehspießlager «**A**» legen.
Die Fettpfanne mit dem Grillgut in die erste Einsatzebene von unten einsetzen und nach hinten schieben, bis die Antriebsstange in Öffnung «**B**» in der hinteren Backofenwand steckt.
Ein wenig Wasser in die Fettpfanne geben, um die Bildung von Rauch zu vermeiden.

Während des Grillens wird der Betrieb des Drehspießes und des Grillheizstabs durch das Aufleuchten der Kontrollampe angezeigt.
Das Erlöschen dieser Kontrollampe zeigt an, daß der Drehspieß stillsteht und der Grillheizstab abgeschaltet ist. Das anschließende abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrollampe zeigt an, daß die Temperatur im Backofen konstant gehalten wird.

Wichtig - Bei Betriebsart Grill + Heißluft ist die Max. kochzeit 60 Minuten.

Tabelle: Backen/Braten mit Ober- und Unterhitze

In dieser Tabelle sind die Back–/Bratzeiten für einige der wichtigsten Gerichte angegeben (nur Richtwerte). Die Back–/Bratzeiten können – insbesondere bei Fleisch und Geflügel – in Abhängigkeit von der Art, der Qualität und der Dicke des Bratguts und je nach persönlichem Geschmack variieren.

Gerichte	Einsatzebene von unten	Temperatur in °C	Back-/Bratzeit mit vorgeheiztem Backofen
Hauptgerichte			
Lasagne	2 - 3	220 - 240	30’
Nudelauflaut	2 - 3	220 - 240	40’
Fleisch			
Kalbsbraten	2	200 - 220	60’ per kg.
Schweinebraten	2	230 - 250	60’ per kg.
Hähnchen	2	200	60 - 65’
Hase	2	200	90 - 95’
Hammelkeule	1	230 - 250	30’ per kg.
Fisch	1 - 2	180 - 250	je nach Größe
Pizza	1 - 2	220 - 250	40 - 45’
Süßspeisen			
Meringen	1 - 2	100	60 - 80’
Mürbeteig	1 - 2	200	15’
Kringel	1 - 2	175	35 - 45’
Löffelbiskuit	1 - 2	160	30 - 50’
Brioche	1 - 2	160 - 180	45’
Obstkuchen	1 - 2	200 - 220	30 - 40’

Tabelle: Backen/Braten mit Heißluft   

Modelle mit 6 und 8 Funktionen

In dieser Tabelle sind die Back–/Bratzeiten für einige der wichtigsten Gerichte angegeben (nur Richtwerte). Die Back–/Bratzeiten können – insbesondere bei Fleisch und Geflügel – in Abhängigkeit von der Art, der Qualität und der Dicke des Bratguts und je nach persönlichem Geschmack variieren.

Gerichte	Einsatzebene von unten	Temperatur °C	Back-/Bratzeit in Minuten
Hauptgerichte			
Lasagne	2	200 - 220	20 - 25'
Nudelauflauf	2	200 - 220	25 - 30'
Reisauflauf	2	200 - 230	20 - 25'
Fleisch			
Kalbsbraten	2	160 - 180	65 - 90'
Schweinebraten	2	160 - 170	70 - 100'
Rinderbraten	2	170 - 180	65 - 90'
Rinderfilet	2	170 - 190	35 - 45'
Lammbraten	2	140 - 160	100 - 130'
Roastbeef	2	180 - 190	40 - 45'
Brathähnchen	2	180	70 - 90'
Entenbraten	2	170 - 180	100 - 160'
Truthahnbraten	2	160 - 170	160 - 240
Hasenbraten	2	160 - 170	80 - 100'
Hammelkeule	2	170 - 180	30 - 50'
Fisch	2 - 3	160 - 180	je nach Gewicht
Pizza	2 - 3	210 - 230	30 - 50'
Süßspeisen			
Kringel	2 - 3	160 - 180	35 - 45'
Obstkuchen	2 - 3	180 - 200	40 - 50'
Biskuit	2 - 3	200 - 230	25 - 35'
Brioche	2 - 3	170 - 180	40 - 60'
Strudel	1 - 2	160	25 - 35'
Biskuitpudding	2 - 3	170 - 180	30 - 40'
Brot	2 - 3	200 - 220	40'
Toastbrote	1 - 2	230 - 250	7'

Reinigung und Pflege

Vor allen Reinigungs- und Pflegearbeiten das Gerät stromlos machen.

Generalreinigung

Wenn der Backofen nicht über das Katalyse–Set verfügt, empfiehlt es sich, ihn nach jedem Gebrauch abkühlen zu lassen und dann zu reinigen, um zu verhindern, daß eventuelle Verkrustungen wiederholt erhitzt werden. Zum Erleichtern der Reinigung den Rost, die Fettpfanne, die obere Schutzabdeckung «**A**» und die Einschubgitter herausnehmen. Zum Ausbauen der Einschubgitter die vorderen Gewinderinge «**B**» ausschrauben und die Gitter aus den hinteren Bohrungen «**C**» ziehen (Abb. 7). Die Teile mit Emailbeschichtung mit warmem Seifenwasser waschen. Keinesfalls Scheuermittel, Stahlwolle oder Säure verwenden. Die Oberflächen könnten hierdurch beschädigt werden. Die Teile aus rostfreiem Stahl abspülen und mit einem weichen Tuch oder einem Damhirschleder trocknen. Hartnäckige Flecken mit etwas warmem Essig entfernen. Das Glas der Backofentür und die Außenflächen nur mit warmem Wasser reinigen. Keine rauhen Tücher verwenden.

Austauschen der Lampe (Abb. 6)

Zum Austauschen der Lampe der Backofenbeleuchtung die Schutzabdeckung «**A**» durch Drehen nach links abnehmen. Nach dem Austauschen der Lampe die Schutzabdeckung wieder anbringen. Ausschließlich Lampen für Backöfen verwenden (T 300°C).

Dichtung der Backofentür (Abb. 10)

Für eine besonders gründliche Reinigung des Backofens die Dichtung der Backofentür abnehmen. Hierzu die Federn «**A**» wie in der Abbildung gezeigt anheben. Zum Reinigen der Dichtung einen Schwamm und Wasser mit Seifenlauge verwenden. Niemals aggressive Reinigungsmittel oder grobe Scheuermittel verwenden. Nach Abschluß der Reinigung die Dichtung wieder anbringen. Hierzu die längere Seite waagrecht halten und die Federn «**A**» in die zugehörigen Bohrungen «**B**» beginnend mit den oberen Bohrungen einführen.



Ausbau der Backofentür
(Abb. 11)

Die Backofentür kann abgenommen werden, um die Reinigung des Backofens zu erleichtern.
Die Backofentür vollständig öffnen und die drei Federn «**A**» der Dichtung in der Nähe der Scharniere entfernen. Die Bügel «**B**» der Scharniere bis zum Anschlag anheben und die Backofentür halb schließen, so daß sie an den Bügeln «**B**» anliegt.
Die Backofentür an den Seiten greifen, halb schließen und nach oben anheben, um sie vollständig herauszuziehen.

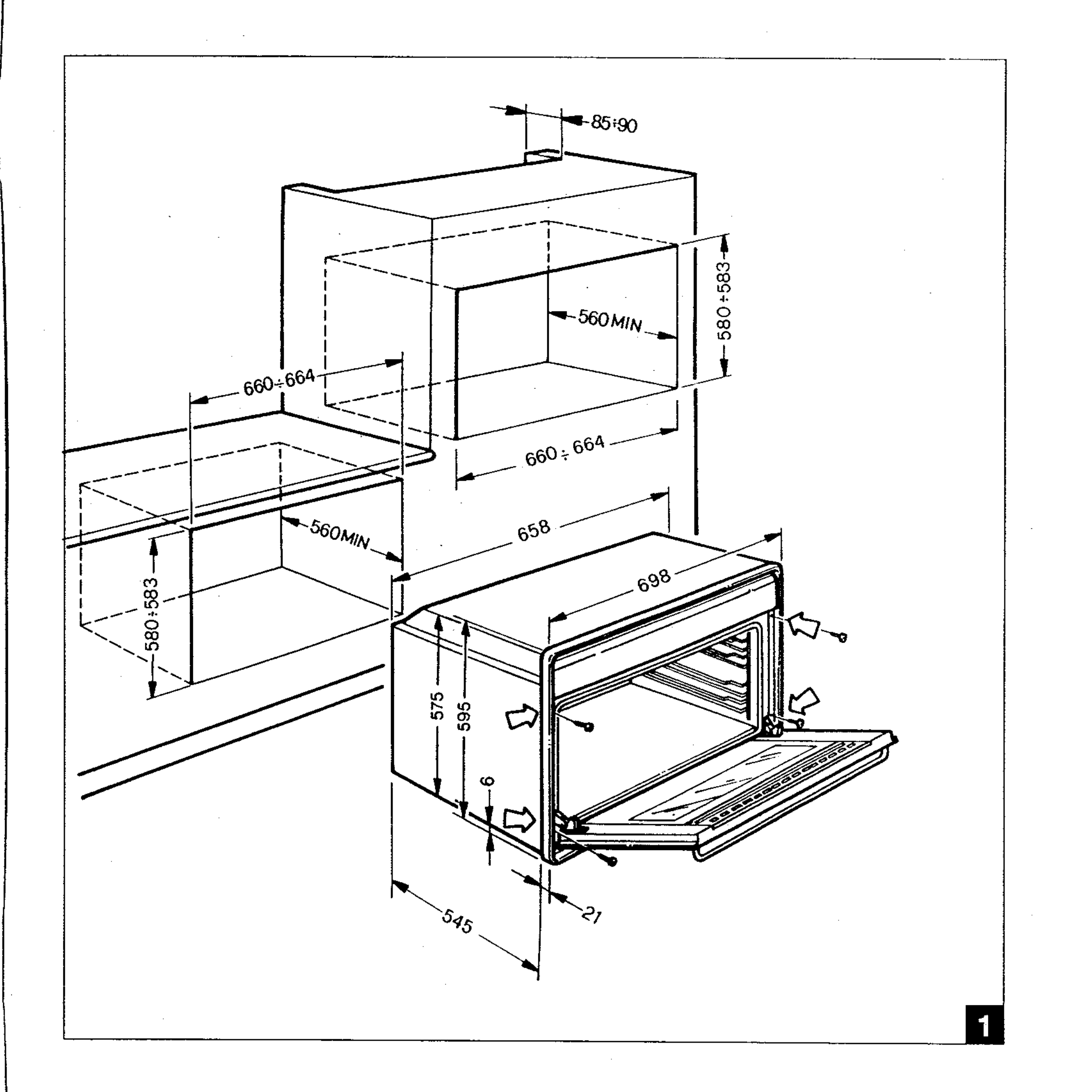
Zum Wiedereinbau in der umgekehrten Reihenfolge vorgehen. Die Scharniere rechts und links gleichzeitig in die Öffnungen einführen, die Backofentür vollständig öffnen, die Bügel «**B**» aushängen und die drei Federn «**A**» der Dichtung einsetzen.
Nun kann die Backofentür normal geschlossen werden.

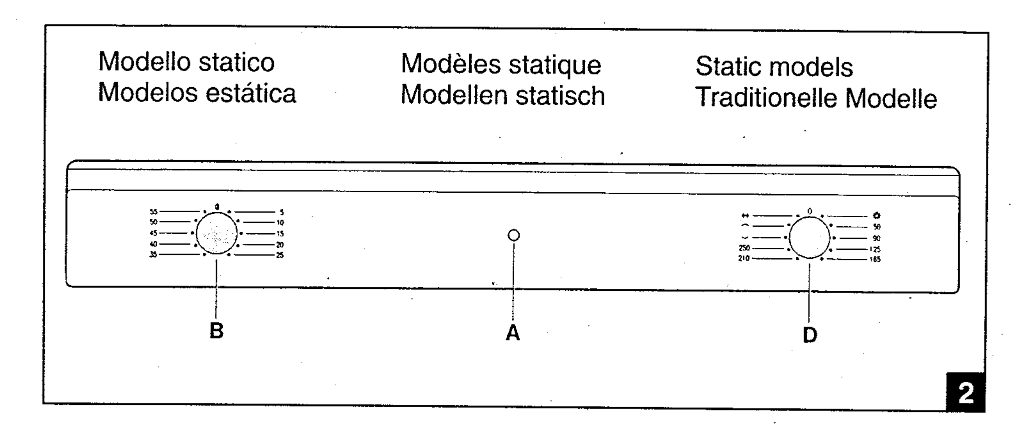
Ausbau der Innenglasscheibe der Backofentür
(Abb. 12)

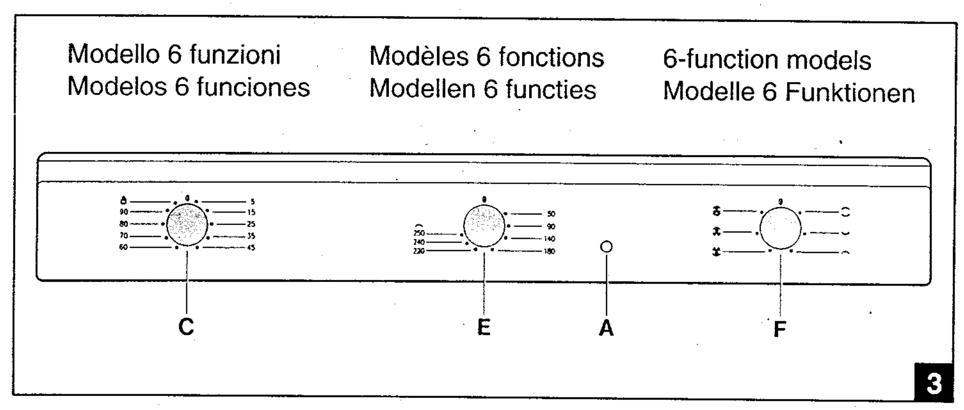
Wenn die Glasscheiben der Backofentür auf der internen Seite einer Reinigung bedürfen, kann man die Innenglasscheibe ausbauen.

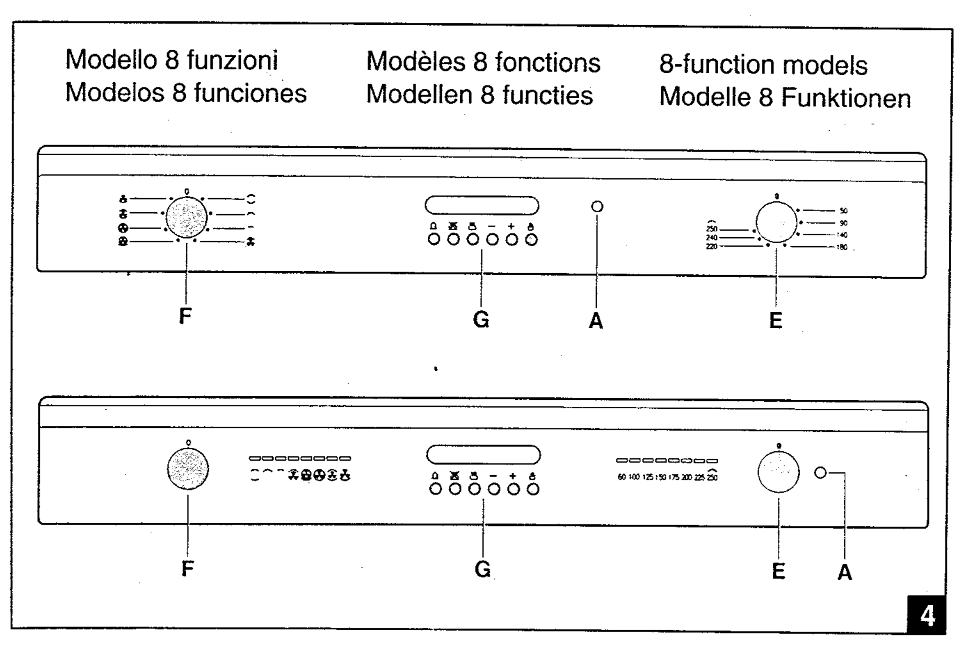
1. **Achtung:** wenn die Innenglasscheibe ausgebaut wurde, kann sich die Backofentür durch die Federkraft schließen. Es empfiehlt sich daher, die Backofentür vorher auszubauen.
2. Die Schrauben «**A**» um zwei Umdrehungen ausschrauben. So kommt die Innenglasscheibe frei.
3. Die Glasscheibe «**B**» unten und oben greifen und parallel zu sich hinziehen, bis es vollständig herausgezogen wurde.
4. Nach der Reinigung die Innenglasscheibe wieder einbauen. Hierzu in der umgekehrten Reihenfolge vorgehen und sicherstellen, daß die hintere Halterung «**C**» unter der Glasscheibe bleibt.

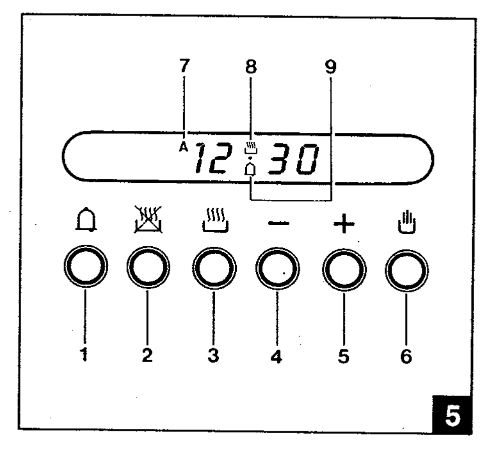
Wichtig - Wenn der Backofen in Betrieb ist, muß die Innenglasscheibe stets eingebaut sein.
Die reflektierende Seite muß zum Backofeninnern gerichtet sein (die reflektierende Seite ist dann richtig angeordnet, wenn man die Schrift in Position «**D**» lesen kann).

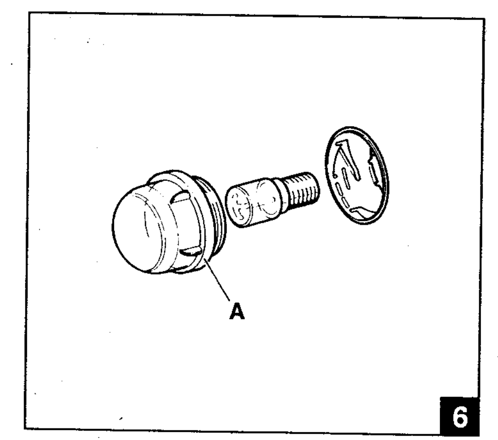


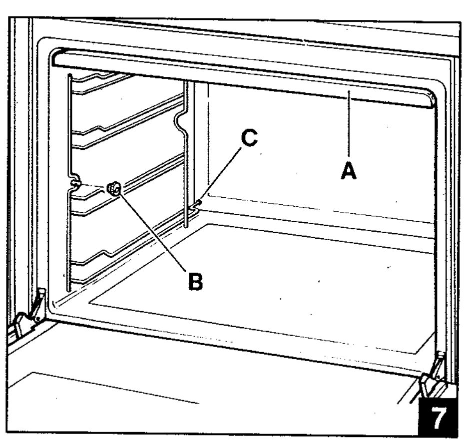

Modello statico
Modelos estática
Modèles statique
Modellen statisch
Static models
Traditionelle Modelle
B
A
D
2

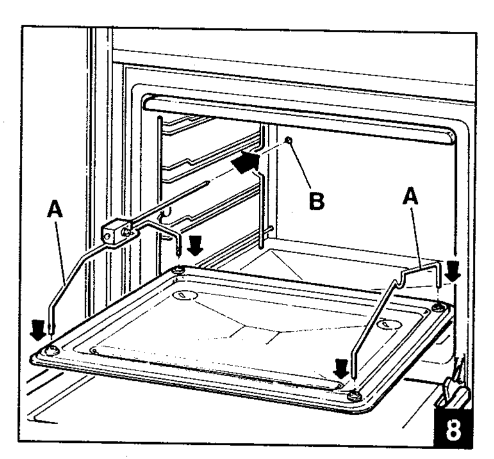

Modello 6 funzioni
Modelos 6 funciones
Modèles 6 fonctions
Modellen 6 functies
6-function models
Modelle 6 Funktionen
C
E
A
F
3

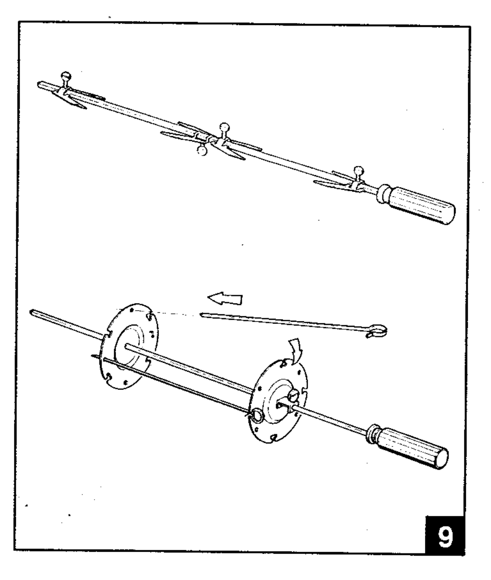

Modello 8 funzioni
Modelos 8 funciones
Modèles 8 fonctions
Modellen 8 functies
8-function models
Modelle 8 Funktionen
F
G
A
E
F
G
E
A
4

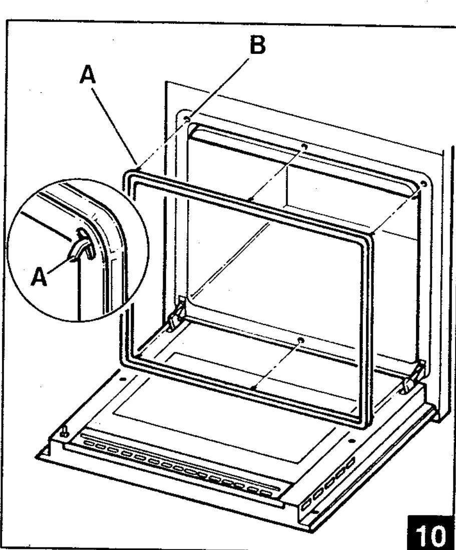

7
8
9
12 30
1
2
3
4
5
6
5

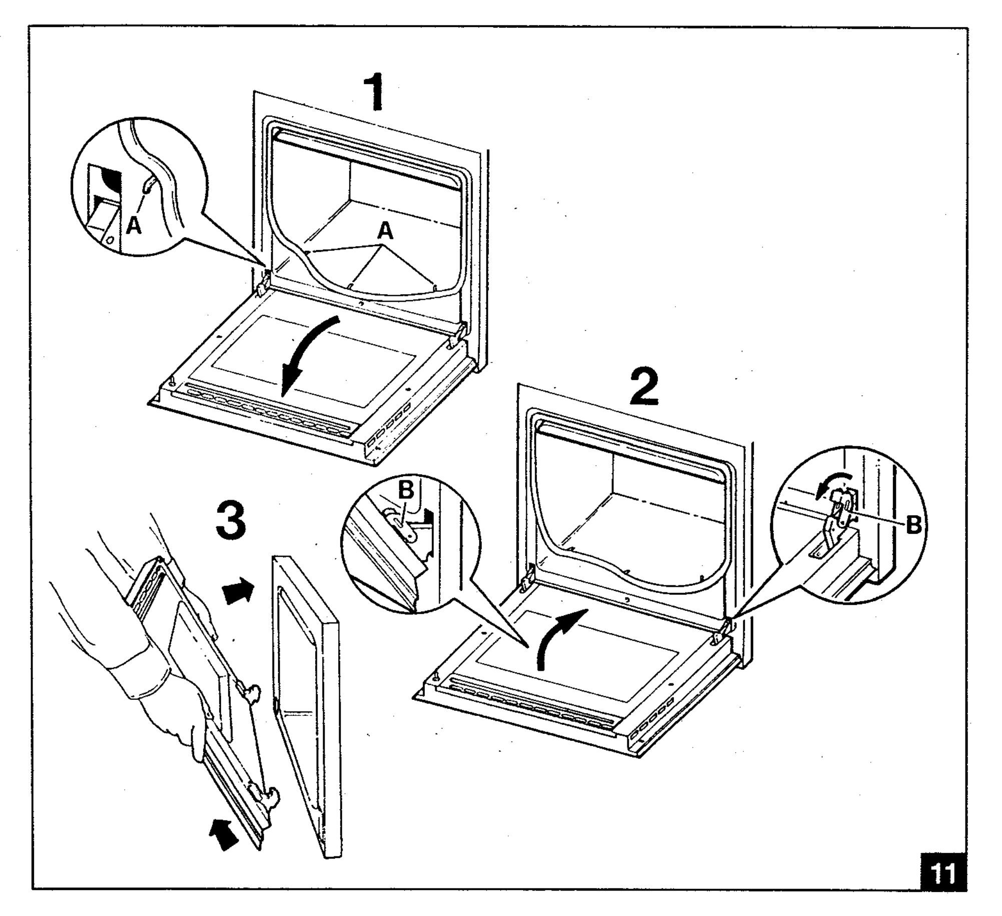

A
6

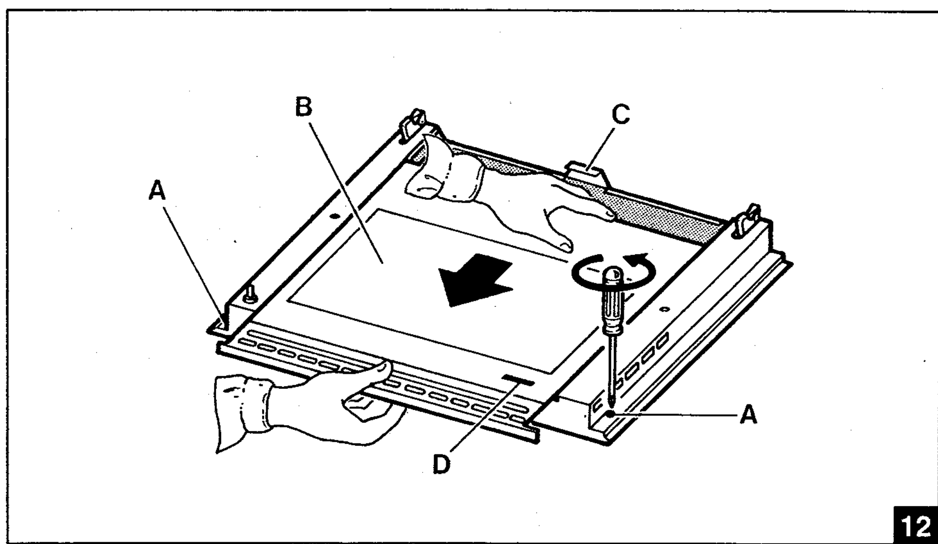

C
A
B
7


A
B
A
8


9


B
A
A
10


1
A
A
2
B
B
3
11


B
C
A
A
D
12